

LES BÛCHES DE NOËL GLACÉES

ARDÉCHOISE Glace au marron et marrons confits
Crème glacée à la vanille Bourbon de Madagascar
Biscuit dacquoise vanillé aux amandes

CROQUANTE Glace au praliné noisette & amandes
Glace au chocolat noir
Biscuit dacquoise aux noisettes et éclats de chocolat

BERRIOLETTE Sorbet Framboise myrtille et violette
Crème glacée à la vanille bourbon de Madagascar
Biscuit dacquoise vanillé aux amandes & framboises

CONFITE Sorbet plein fruit à la mandarine et au kumquat
Glace au chocolat noir
Biscuit dacquoise aux amandes, éclats de chocolat et écorces de mandarine confites

COLOMBINE Sorbet Mangue
Sorbet Framboise et Yuzu
Biscuit dacquoise aux amandes, zestes de yuzu et framboises

Toutes nos bûches sont décorées de sujets en chocolats extra fins

4/6 pers. 25€ 6/8 pers. 33€ 8/10 pers. 40€

LES TIMBALINES INDIVIDUELLES

Glaces et sorbets aux parfums de votre choix

Plateau de 9 timbales 14€

Plateau de 16 timbales 25€

Plateau de 25 timbales 38.50€



LES GLACES EN POT ½ LITRE

Parfums de saison : Plombière (vanille & fruits confits au kirsch vieux), Marron et marrons confits, Gingembre, Gianduja confit d'orange, Chocolat forêt noire (cerises & kirsch), datte medjoul & fleur d'oranger, sorbet orange amère et Noilly Prat, Agrumes & cointreau etc...

Et beaucoup d'autres parfums !

LES PÂTES DE FRUITS « Maison » pur fruit

Abricot, Cactus-Pomme verte,
Framboise-Groseille, Fraise basilic,
Mandarine, Mirabelle, Poire-vanille

La boîte de 18 bonbons (150g) 7.00€

La boîte de 48 bonbons (400g) 17.50€



LES PAINS D'ÉPICES « Maison »

Fabrication traditionnelle à la farine de seigle, miel de garrigues (Hérault), zestes d'agrumes, nappage clémentine corse.

LES GLACES DE LA BOULINE 23 grand' rue Mario Roustan 34200 SETE

Vos commandes directement au magasin ou par Tél : **04 99 02 63 16** ou sur notre site www.lesglacesdelabouline.com ou en message privé FB [@labouline](https://www.facebook.com/labouline)